

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cardi con le uova

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

CARDI 500 gr

UOVA 2

PECORINO ROMANO 80 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino  
da tè

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per  
friggere - 1 l

### PREPARAZIONE

- 1 Mondate e lessate i carducci in acqua bollente salata, quindi passateli nelle uova sbattute, amalgamate con il formaggio, il prezzemolo tritato, il pepe e il sale.



2 Friggete in olio bollente e servite caldo.

